

Aufgetischt

Mittwoch, 1. November 2017



SAIBLING MIT KÜRBISPÜREE UND FENCHEL



Zutaten:

4 Saiblinge à 140 g
Butterschmalz

Kürbispüree:

1 kleiner Hokkaido Kürbis
Knoblauchzehe
1 Prise Salz, Pfeffer
etwas geräucherter Paprika
etwas Rapsöl
100 ml Gemüsebrühe

Fenchel:

1 Fenchel
etwas Kernöl
etwas Verjus
getrocknete Kamille

Zubereitung

Kürbis würfeln und in Öl kurz anbraten, Gewürze zugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Den Kürbis kochen bis die Flüssigkeit verkocht ist. Danach mit dem Mixer pürieren. Den Fenchel mit der Aufschnittmaschine in dünne Streifen schneiden. Mit Kernöl und Verjus marinieren. Den Saibling in Butterschmalz auf der Hauptseite anbraten, bis die Haut knusprig ist und dann in den vorgeheizten Ofen stellen und gar ziehen. Kürbispüree auf den Teller geben, Saibling darauf anrichten. Den marinierten Fenchel auf den Saibling geben. Zuletzt mit getrockneter Kamille bestreuen.